

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/034—2021

代替 DBS 45/034—2018

食品安全地方标准 柳州螺蛳粉

2022 - 10 - 24 发布

2022 - 11 - 24 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DBS 45/034—2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》。

本文件与DBS 45/034—2018相比，主要变化如下：

- 修改了范围，增加了冲泡型柳州螺蛳粉；
- 修改了规范性引用文件、术语和定义、原辅料要求；
- 增加了产品分类；
- 表1、表2增加了冲泡型米粉的指标要求；
- 删除了表2中食品添加剂指标要求和表“注”、备注“d”；
- 对表3中金黄色葡萄球菌限量指标进行了修订；
- 增加了表4“微生物限量”指标；
- 修改了第5章“食品添加剂”的要求；

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区轻工产品质量检验站。

本文件主要起草人：李文奇、白芸、覃洁、罗秀梅、段玉林、李蓉、熊建文、陈晔、蒋志维、温韬、林海滨、莫乔程、莫素青、黄一帆、谢晓航、宁方尧、韦金全、黄海、姚汉霖、刘青石、程劲芝、陶毅、邓媛媛。

食品安全地方标准

柳州螺蛳粉

1 范围

本文件规定了柳州螺蛳粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以独立包装的米粉（干制米粉或冲泡型米粉）和螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）简单冲泡便可食用的柳州螺蛳粉（包括水煮型柳州螺蛳粉和冲泡型柳州螺蛳粉）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18810 糙米
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 DBS 45/051 食品安全地方标准 干制米粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳州螺蛳粉

以独立包装的米粉（干制米粉或冲泡型米粉）和螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包，经组合、包装制成的，食用时需经水煮熟制或煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）冲泡食用的柳州螺蛳粉（包括水煮型柳州螺蛳粉和冲泡型柳州螺蛳粉）。

3.1.1

水煮型柳州螺蛳粉

以独立包装的干制米粉和螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包组合包装制成的，经水煮熟制食用的非即食柳州螺蛳粉。

3.1.2

冲泡型柳州螺蛳粉

以独立包装的冲泡型米粉和螺蛳肉汤料为主要原料，加入独立包装的辣椒油、酸笋、腐竹、花生等配料包组合包装制成的，经煮沸热水（ $\geq 85\text{ }^{\circ}\text{C}$ ）简单冲泡便可食用的即食柳州螺蛳粉。

3.2

冲泡型米粉

以大米为主要原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加（或不添加）食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（25.0~50.0）g/100 g的冲泡型米粉（包括冲泡型纯米粉、冲泡型调制米粉）

3.2.1

冲泡型纯米粉

以大米为原料，经（加水）浸泡、磨粉（或打浆）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（25.0~50.0）g/100 g的米粉。

3.2.2

冲泡型调制米粉

以大米（大米占比 $\geq 55\%$ 、食用淀粉占比 $\leq 45\%$ ）为主要原料，大米经（加水）浸泡、磨粉（或打浆），添加食用淀粉类原料，再经混合（或不混合）、混浆（或不混浆）、均质（或不均质）、高温熟制、成型、冷却、剪粉（或不剪粉）、冷冻（或不冷冻）、老化（或不老化）、解冻（或不解冻）、松丝、真空（或不真空）包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的，水分为（25.0~50.0）g/100 g的米粉。

3.3

螺蛳肉汤料包

以鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉、鲜（冻）畜骨或禽骨、食用盐、食用油脂（或不添加）、调味料等为原 料，经原料预处理、加水熬制、过滤、冷却（或不冷却）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的螺蛳肉汤料包。

3.4

辣椒油配料包

以辣椒干或辣椒粉、食用油脂为主要原料，添加或不添加调味料等，经加工、包装等工艺加工制成的辣椒油配料包。

3.5

酸笋配料包

以酸笋为主要原料，经原料预处理，添加或不添加食用油脂、辣椒油或调味料等，经加工、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的酸笋配料包。

3.6

腐竹配料包

以腐竹、食用油脂为主要原料，经油炸、滤油、冷却、包装等工艺加工制成的腐竹配料包。

3.7

花生配料包

以花生仁、食用油脂为主要原料，经油炸或烘烤、冷却、包装等工艺加工制成的花生配料包。

3.8

其他配料包

除螺蛳肉汤料包、辣椒油配料包、酸笋配料包、腐竹配料包、花生配料包以外的配料包。

4 产品分类

按产品生产工艺及食用方式不同，产品分为水煮型柳州螺蛳粉和冲泡型柳州螺蛳粉两类。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定，其中碎米率指标不作要求。

5.1.2 糙米

应符合GB/T 18810、GB 2715的规定，其中整精米率指标不作要求。

5.1.3 食用淀粉类原料

应符合GB 31637或有关标准的规定。

5.1.4 干制米粉

应符合DBS 45/051的规定。

5.1.5 冲泡型纯米粉、冲泡型调制米粉

应符合国家相关标准或其产品标准的规定。其生产企业应获得相应产品有效的食品生产许可资质。

5.1.6 鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉

应符合GB 2733、GB 31650的规定。

5.1.7 鲜（冻）畜骨、禽骨

应符合GB 2707、GB 31650的规定。

5.1.8 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.9 食用油脂

应符合GB 2716或GB 10146的规定。

5.1.10 辣椒干、辣椒粉

应符合GB/T 30382、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.11 腐竹

应符合GB 2712的规定。

5.1.12 花生

应符合GB/T 1532的规定。

5.1.13 酸笋

应符合GB 2714的规定。

5.1.14 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.15 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	干制米粉、冲泡型米粉	配料
色 泽	具有其固有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有其固有的色泽
形态与口感	基本均匀一致，表面平滑，无并条。按食用方法处理后，米粉口感柔韧滑爽、有弹性、不粘牙、不牙碜	具有其固有的组织形态和口感
滋味与气味	具有该产品特有的酸、辣风味，无异味	
杂 质	无杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	干制米粉	冲泡型米粉	配料
水分/(g/100g)	≤ 14.0	25.0~50.0	—
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100g)	≤	—	0.25
铅(以Pb计) ^b /(mg/kg)	≤	0.5	
黄曲霉毒素B ₁ ^b /(μg/kg)	≤	5.0	
亚硝酸盐(以NaNO ₂) ^c /(mg/kg)	≤	—	20
其他真菌毒素限量 ^b	符合GB 2761的规定		
其他污染物限量 ^b	符合GB 2762带馅(料)面米制品的规定		
^a 仅适用于含油脂类配料(螺蛳肉汤料、辣椒油配料、花生配料、腐竹配料等)的混合检验。 ^b 仅适用于米粉(干制米粉、冲泡型米粉)和配料(螺蛳肉汤料、辣椒油配料、花生配料、腐竹配料、其他配料)的混合检验。 ^c 仅适用于GB 2760中规定的熟肉制品配料(如有)与酱腌菜配料的混合检验。			

5.4 微生物限量

5.4.1 水煮型柳州螺蛳粉应符合表3的规定。

5.4.2 冲泡型柳州螺蛳粉应符合表4的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
霉菌 / (CFU/g) ≤	1 000			
沙门氏菌/ (/25 g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	100	1 000
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1 000
<p>注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>注2：霉菌仅适用于干制米粉的检验。</p> <p>注3：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌仅适用于产品所有配料（螺蛳肉汤料、辣椒油配料、花生配料、腐竹配料、其他配料）的混合检验。</p>				

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
霉菌/ (CFU/g)	1 000			
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 000	100 000
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/ (/25 g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1 000
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1 000
<p>注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>注2：霉菌仅适用于冲泡型米粉的检验。</p> <p>注3：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌仅适用于产品中冲泡型米粉与配料（螺蛳肉汤料、辣椒油配料、花生配料、腐竹配料、其他配料）的混合检验。</p>				

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。其中，干制米粉应符合米粉制品的规定，冲泡型米粉应符合方便米面制品的规定；产品所有配料包（螺蛳肉汤料包、辣椒油配料包、酸笋配料包、腐竹配料包、花生配料包、其他配料包）整体应符合半固体复合调味料的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 取1个销售包装的待测样品，分别将米粉（干制米粉或冲泡型米粉）包及各配料包内容物置于白色洁净的搪瓷盘中，于明亮处观测其色泽、杂质和组织形态，并在室温下嗅其气味。

8.1.2 另取1个销售包装的待测样品，置于适量容积的无色透明烧杯中（冲泡型柳州螺蛳粉应置于带盖容器中），按产品标签上标示的食用方法处理后，嗅其气味，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.5 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

8.2.6 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 霉菌

按GB 4789.15平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.6 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 判定规则

9.3.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中若微生物限量指标不符合本文件规定时，判该批产品不合格，不应复检；检验结果中其他项目不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并应标示干制米粉的类别（干米粉、调制干米粉、糙米干米粉、调制糙米干米粉）或冲泡型米粉类别（冲泡型纯米粉、冲泡型调制米粉）、配料包名称及食用方法。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191及国家相关规定。

10.2 包装

10.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封，防潮、防污染。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量按国家有关规定执行。

10.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与有异味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

10.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。



